

Introdução à Gastronomia

Gastronomia em Eventos

Montando Cardápios - Bebidas

Existem algumas festas que são consideradas mais importantes pela maioria das pessoas: as festas de 15 anos da menina, primeiro ano do filho ou filha, 40 anos, 60 anos, 80 anos, bodas de casamento, formatura, normalmente são as mais celebradas. Mas, como já falamos anteriormente, as comemorações vão variar de acordo com o poder aquisitivo de cada um, mas em todas a comida e a bebida são fatores de destaque e de expectativas.

COMO CALCULAR AS
BEBIDAS

- Espumante: 1 garrafa para 3 pessoas
- Vinho tinto: 1 garrafa para 8 pessoas
- Cerveja: 1 garrafa por pessoa
- Refrigerante: 1 garrafa por pessoa
- Água: 1,5 garrafa por pessoa
- Vodka e whisky: 1 garrafa para 10 pessoas
- Energético: 1 lata para 3 pessoas

www.artvalentin.com.br

COMO CALCULAR
Quantidades por pessoa

- Salgadinhos: 10 a 12 unidades
- Docinhos: 6 a 8 unidades
- Água: 200 ml
- Vinho: Meia Garrafa
- Refri ou Suco: 400 ml
- Cerveja: 3 ou 4 latas

organizando eventos.com.br

O almoço pode ou não ser antecedido por um pequeno coquetel. O coquetel pode conter três tipos de canapé e um tipo de mini-quiche. Varie os recheios, de modo que possa agradar a todos e tenha sempre uma opção mais leve, além de uma opção vegetariana.

O serviço pode ser:

- **Americano:** os convidados se servem e comem nas mesas.
- **Franco-americano:** os convidados se servem e comem em pé, seguram o prato na mão.
- **À inglesa:** os convidados são servidos pelos garçons, nas mesas, com o prato pronto.
- **À Francesa:** os convidados são servidos pelos garçons em suas próprias mesas.

Escolha um tipo de evento e monte duas opções de cardápio. Pesquise e tente fazer algo bem criativo. Lembre-se de informar o tipo de evento, local e público esperado, pois tudo isso interfere no cardápio.